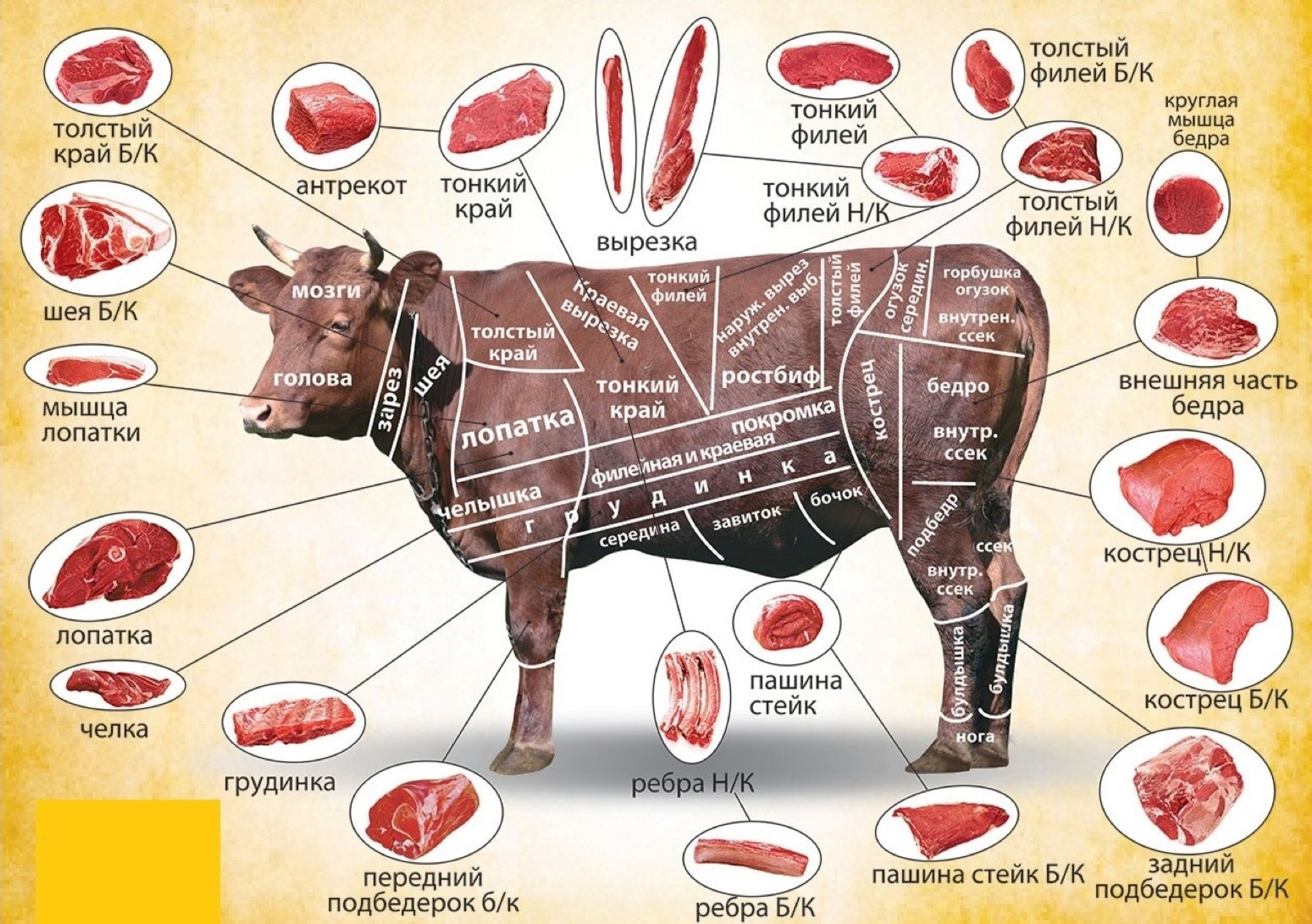
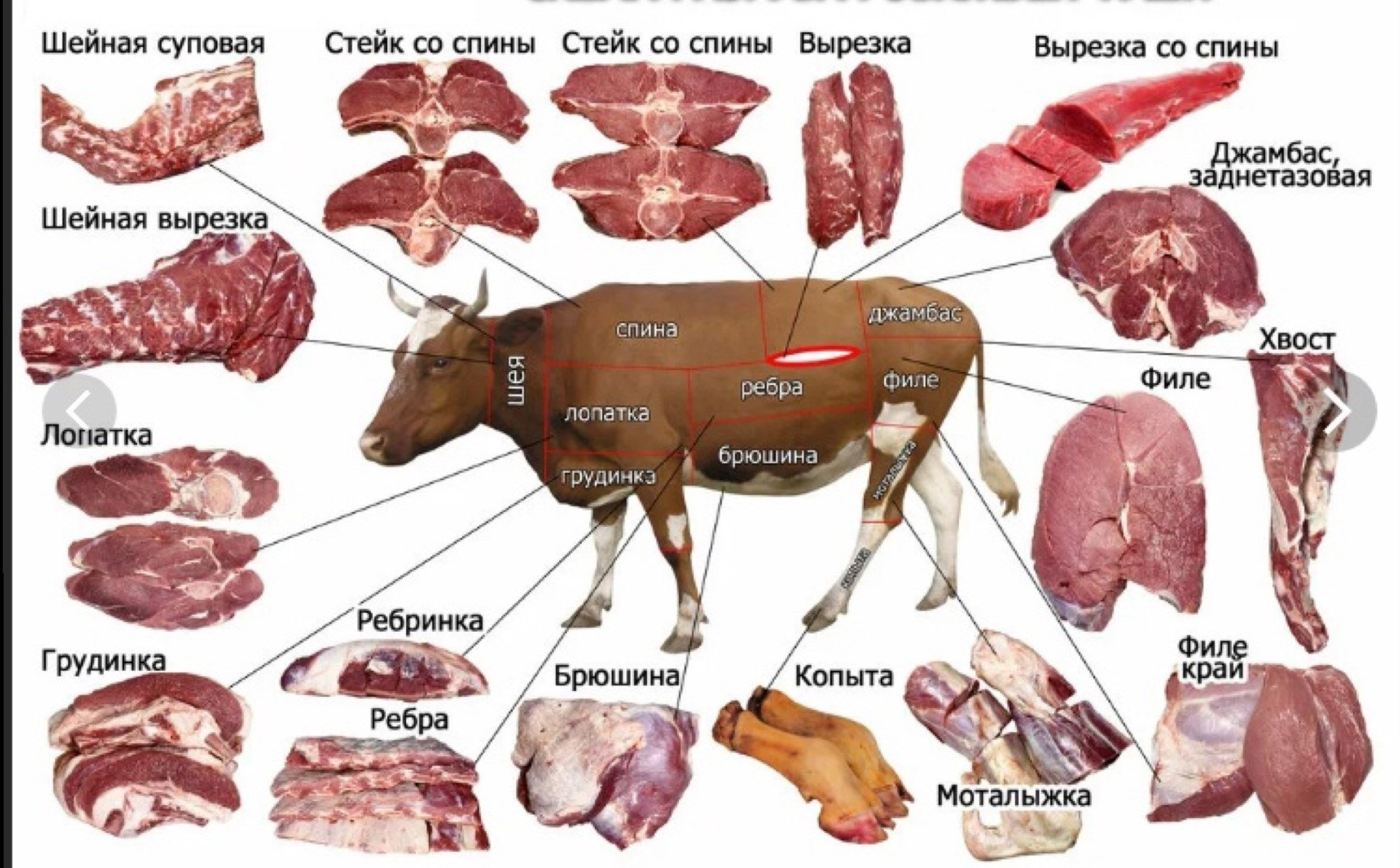
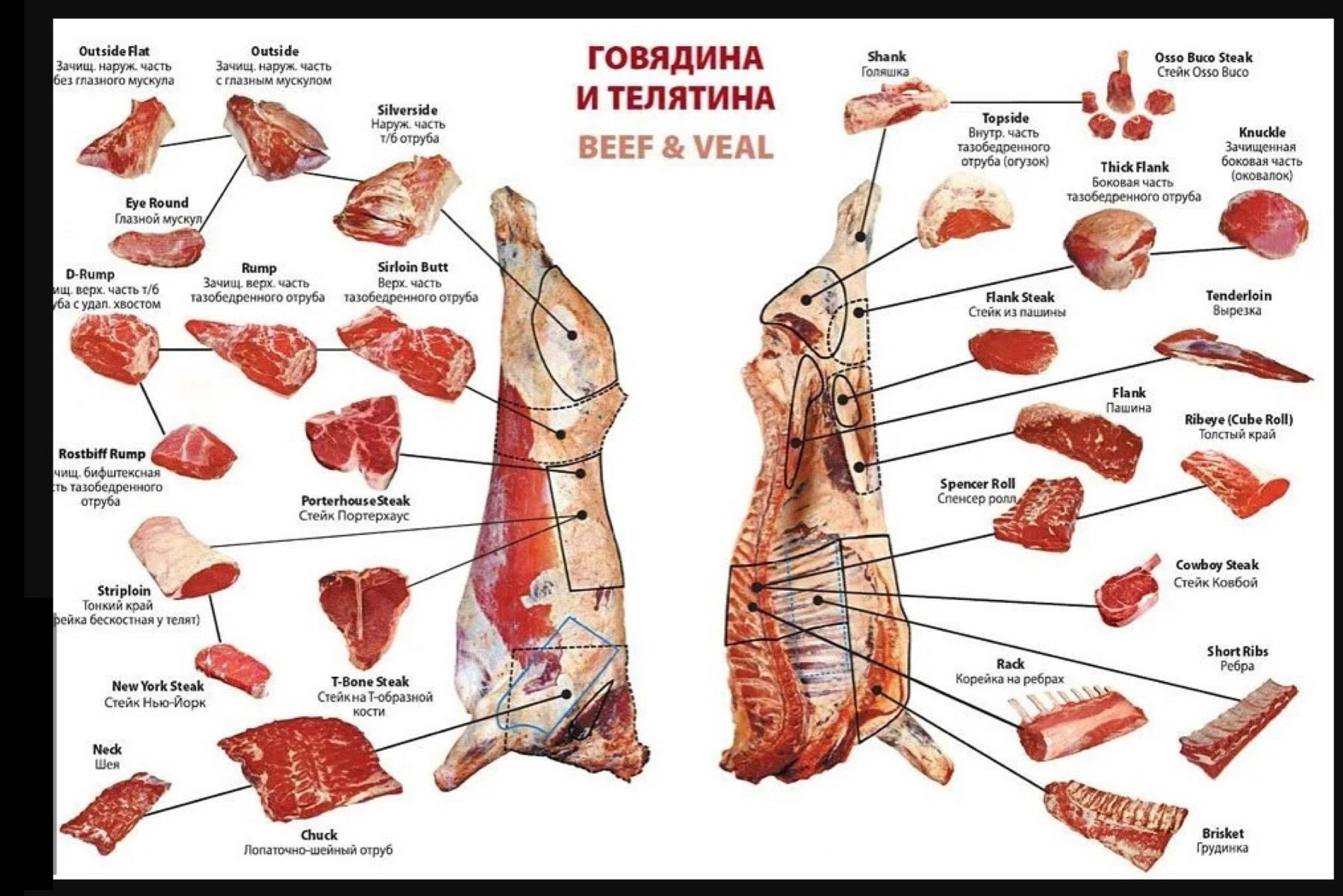


КЛАССИЧЕСКАЯ СХЕМА РАЗРУБА ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ
толстый край Б/К
антрекот
тонкий край
вырезка
тонкий филей
тонкий филей Н/К
толстый филей Б/К
толстый филей Н/К
круглая мышца бедра
шея Б/К
мышца лопатки
внешняя часть бедра
мозги
голова
зарез
шея
толстый край
Краевая вырезка
тонкий филей
наруж. вырез внутрен. выб.
толстый филей
огузок серединн.
горбушка огузок
внутрен. ссек
ростбиф
тонкий край
лопатка
покромка
филейная и краевая
кострец
бедро
внутр. ссек
челышка
грудинка
середина
завиток
бочок
подбедр
ссек
внутр. ссек
булдышка
булдышка
нога
кострец Н/К
лопатка
челка
грудинка
пашина стейк
ребра Н/К
кострец Б/К
передний подбедерок б/к
ребра Б/К
пашина стейк Б/К
задний подбедерок Б/К


СХЕМА РАЗРУБА ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ
Шейная суповая
Стейк со спины
Стейк со спины
Вырезка
Вырезка со спины
Джамбас, заднетазовая
Шейная вырезка
спина
джамбас
шея
ребра
филе
лопатка
брюшина
грудинка
Хвост
Филе
Лопатка
Ребринка
Грудинка
Ребра
Брюшина
Копыта
Моталыжка
Филе край



ГОВЯДИНА
И ТЕЛЯТИНА
BEEF & VEAL
Outside Flat
Зачищ. наруж. часть
без глазного мускула
Outside
Зачищ. наруж. часть
с глазным мускулом
Silverside
Наруж. часть
т/б отруба
Eye Round
Глазной мускул
D-Rump
ищ. верх. часть т/б
уба с удал. хвостом
Rump
Зачищ. верх. часть
тазобедренного отруба
Sirloin Butt
Верх. часть
тазобедренного отруба
Rostbiff Rump
чищ. бифштексная
сть тазобедренного
отруба
PorterhouseSteak
Стейк Портерхаус
Striploin
Тонкий край
рейка бескостная у телят)
New York Steak
Стейк Нью-Йорк
T-Bone Steak
Стейк на Т-образной
кости
Neck
Шея
Chuck
Лопаточно-шейный отруб
Shank
Голяшка
Osso Buco Steak
Стейк Osso Buco
Topside
Внутр. часть
тазобедренного
отруба (огузок)
Knuckle
Зачищенная
боковая часть
(оковалок)
Thick Flank
Боковая часть
тазобедренного отруба
Flank Steak
Стейк из пашины
Tenderloin
Вырезка
Flank
Пашина
Ribeye (Cube Roll)
Толстый край
Spencer Roll
Спенсер ролл
Cowboy Steak
Стейк Ковбой
Short Ribs
Ребра
Rack
Корейка на ребрах
Brisket
Грудинка

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ КОРОВЫ

ГРУДЬ

+ широкая, глубокая, между рёбрами расстояние в ладонь

О чём это говорит?
О продуктивности коровы

ХВОСТ

+ длинный, ниже заплюсны, метёлка глубокая

О чём это говорит?
О продуктивности коровы

ВЫМЯ

+ передние соски больше задних, нет уплотнений и шишек, молоко из сосков выходит равномерно

О чём это говорит?
Об отсутствии мастита, травм и укусов

ВЫСОТА ХОЛКИ

+ максимальная для данной породы

О чём это говорит?
О наследственных признаках

ШЕРСТЬ

+ гладкая, не липкая, не линяет (не в сезон)

О чём это говорит?
Корову хорошо кормили, и она здорова

РОГА

+ не толстые

О чём это говорит?
О возрасте коровы

ЗУБЫ

+ не выпадают, в полости нет ранок, нагноений, кровоточивости

О чём это говорит?
О возрасте и отсутствии болезней полости рта

ШЕЯ

+ широкая, при сжатии кож
образует мелкую складку

О чём это говорит?
О продуктивности коровы



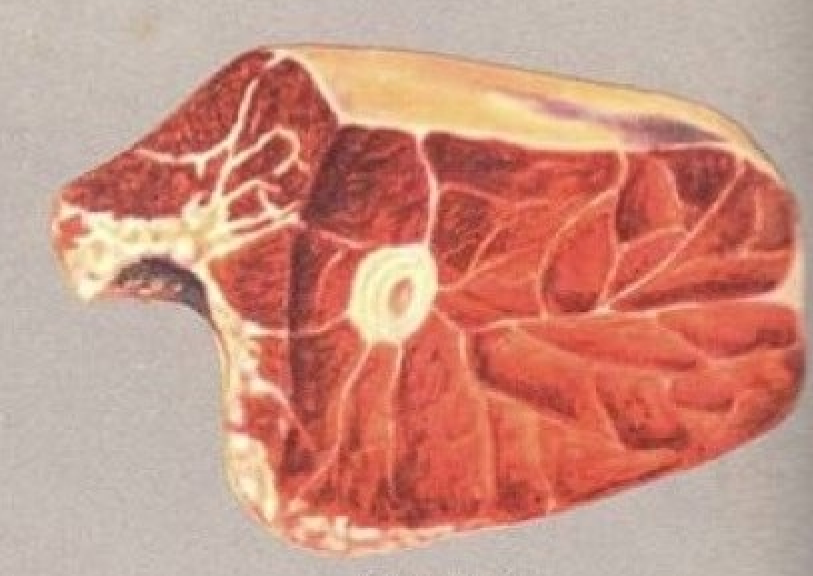
ГОВЯДИНА





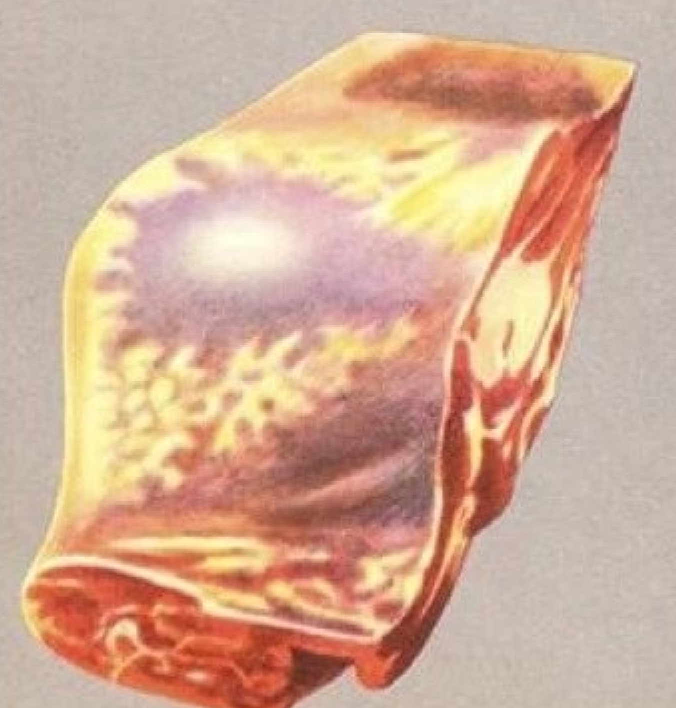
1-спинная часть

Рёберная-супы, мякоть (тонкими кусками)-жаркое



4-кострец

Тушёное и отварное мясо, рубленые котлеты, биточки, супы, внутренняя часть-бефстроганов



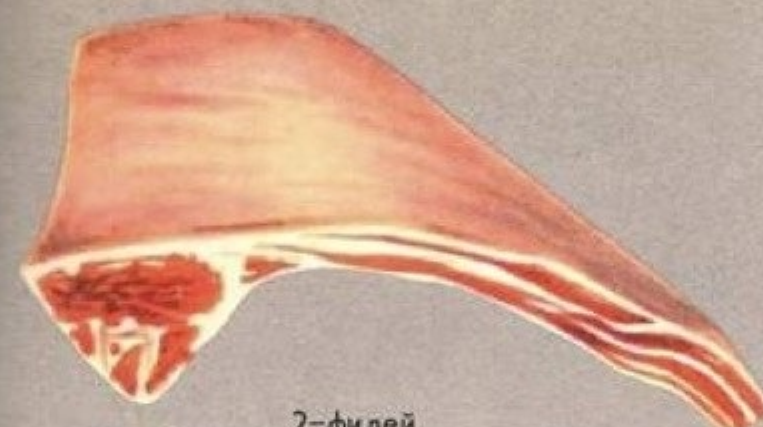
7-лопаточная часть

Заправочные супы, рубленые котлеты, гуляши



8-плечевая часть

Прозрачные бульоны и заправочные супы
без кости-рубленые котлеты и жаркое мелкими кусочками



2-филей

Жаркое целым куском (ростбиф) или тонкими кусками (бифштекс, азу и др.) покромки -супы, гуляши и котлетный фарш

3-оковалок

Жаркое, с костью-супы, бульоны



5-огузок

Тушёное и отварное мясо, рубленые котлеты, супы, бульоны



6-грудная часть

Жирные щи, борщи и супы



9-пашина

Супы и борщи, начинки и рубленые котлеты

10-зарез

Заправочные супы, начинки и фарши



11, 12-голяшка передняя и задняя

Бульоны и студни